Што такое «літвінская кухня»?

А ведаеце, панове, як даўней елі і пілі ў добрых шляхецкіх дамах старой Літвы? Ну, напрыклад, напрыканцы 1820-х гадоў, у залатыя бесклапотныя часы, дзе-небудзь у Навагрудскім або Слонімскім павеце? О, то незвычайныя старасвецкія звычаі, пра якія добра распавёў пан Лявон Патоцкі, а з ягоных слоў і я перакажу.

*Дзень распачынаўся кавай з вяршкамі. Каля дзясятай гадзіны наведаць хатнюю «аптэчку», каб напіцца па кілішку анісаўкі, кменаўкі або памаранчаўкі і закусіць пернічкам або сушанай сліўкай на патычцы, было рэччу абсалютна неабходнай. Аб адзінаццатай гаспадар, выпіўшы за здароўе гасцей дужы кілішак аераўкі, для ўзбуджэння апетыту, па чарзе частаваў ёй і кожнага, пасля чаго запрашаў на лёгкую закуску, якая складалася з: калдуноў, бігасу, кілбасаў, зразаў, а вакол гэтых страў стаялі паўміскі з рулядай, разнастайнай вяндлінай і сырамі. Смагу ж гасілі портэрам і півам тавяньскім. На стол жа па-сапраўднаму падавалі а 2-й гадзіне. Абеду з **-наццаці страў папярэднічала гарэлка, а спадарожнічала віно….*

Па абедзе разносілі каву з вяршкамі, праз пару гадзін — фрукты і канфітуры, а паміж гэтымі прыёмамі, у залежнасці ад сезону: улетку — агуркі з мёдам, а зімой — арэхі і мак, смажаны ў мёдзе. А шостай гадзіне надыходзіла чарга гарбаты з печывам, а адразу па ёй гаспадар заклікаў: — Панове! Завод жыцця круткі, напіймася вудкі! А дзевятай — вячэра, з 5 або 6 страў, з боязі, каб уначы з голаду не прысніць цыганоў. Недзе каля апоўначы, каб не ісці ўсё ж спаць нашча, падавалі верашчаку, затым пару кілішкаў крупніку або пуншыку належала выпіць — і вось гэты ўжо апошні прыём называўся «падкуркам».

Вось так, мае даражэнькія: людзям, што мала елі, тады не давяралі, бо лічылі што за стрыманасцю ў ежы хаваецца

або зайздроснасць, або зласлівасць. Тады казалі, што кухмістр выязжае з панскага двара толькі тады, калі прап'юць-праядуць апошняга вала і карову. І гэта ж ужо асвечанае ХІХ-е стагоддзе, час філаматаў ды філарэтаў, Віленскага універсітэту, рамантызма і іншых узнёслых рэчаў! Што ж тады казаць пра саксонскія часы, калі формулай добрых паводзін лічылася «еш, пі, і папушчай паса» ?

Але абстрагуемся ад колькасці з'едзенага, засяродзімся на якасці, на сімвалічнай сутнасці гэтай ежы. Як назваць кухню, апісаную ў гэтым урыўку? Блізкае знаёмства з «Кухаркай Літоўскай», з кулінарнымі рэаліямі паэмы «Пан Тадэвуш», з мемуарамі Леона Патоцкага, Яна Булгака, Мельхіёра Ваньковіча, Міхала Паўлікоўскага і многімі іншымі тэкстамі ХІХ — першай паловы ХХ ст. стварае досыць арганічную карціну кухні, якую ўсё часцей называюць «літвінскай». Гэта шляхецкая і мяшчанская кухня былога ВКЛ, у нейкай ступені таксама — кухня заможнага сялянства. Канешне, тэрмін «літвінская» — выразны наватвор. Самі носьбіты гэтай культуры, канешне, назвалі б яе літоўскай. Яны так і называлі, як бачна з назваў кніг: «Кухарка Літоўская», «Гаспадыня Літоўская». Але ўжо амаль стагоддзе, як створаная незалежная Літоўская Рэспубліка, а яна культуру былых шляхты і мяшчанства засвоіла толькі часткова. У польскамоўных публікацыях — друкаваных і ў Інтэрнэце рэцэпты сырніка-«чызкейка» (або, напрыклад зразаў, халадніка, калдуноў, лазанак, паў-гусак і т. д.) часта даюцца з пазнакамі *kuchnia litewska*, але толькі некаторыя з гэтых рэцэптаў прызнаюцца літоўскімі самімі літоўцамі-балтамі. Тыя, якія не прызнаюцца — вывезеныя «крэсавякамі» з Літвы (і паўночна-заходняй Беларусі) у перыяд пасляваеннай эміграцыі, у 1944-58 гг. Некаторыя з іх былі засвоеныя іх пакінутымі ў Літве і Беларусі былымі суайчыннікамі па ВКЛ, некаторыя не. Але менавіта іх

сукупнасць і складае не зусім мёртвую, як высвятляецца, *літвінскую* кухню. Кухню шляхты, мяшчанства і духавенства былога Вялікага княства Літоўскага, прытым пераважна гістарычнай Літвы, прыкладна ў межах дарэвалюцыйнай Віленскай губерні.

Сучасная афіцыйная беларуская кухня, як і літоўская — гэта выразна сялянская кухня, з выразнымі культурнымі фільтрамі, якія амаль не прапускаюць сімвалы іншых сацыяльных груп. Яна пачала складацца, выдзяляцца ў нешта асобнае бліжэй да канца XIX ст. І то, хутчэй не складацца, не ўсведамляцца самімі яе носьбітамі, а фіксавацца «звонку» толькі асобнымі этнографамі. Укараняцца ў грамадскае харчаванне канцэпт «беларуская кухня» пачаў толькі пасля смерці Сталіна, з сярэдзіны 1950-х гг. Дарэчы, яе асноўныя нарматыўныя дакументы толькі злёгку рэдагаваліся ў 1982 і 1996 гг., але ўвогуле і цэлым — практычна не змяніліся з 1955 г. да нашых дзён. Толькі ў 2016 г. нарэшце выйшла рэдакцыя Зборніку, якая ўключае *незаслуженно забытые блюда белорусских (литовских) магнатов и старинной народной кухни: всевозможные супы, сальтисоны, штуфады, мясо на вертеле, колбаски и дичь, различные паштеты, рулеты, мельшпейзы, коксы, квасы и наливки, а также хлеба домашней выпечки и куличи.* І дагэтуль беларуская кухня (у асобе пераважнай большасці рэстаратараў, журналістаў, этнографаў, маркетолагаў) вельмі неахвотна штосьці пазычае з кухні *літвінскай* як з «чужой, варожай, панскай».

Адзін з самых надзейных тэстаў на лаяльнасць — гэта калдуны. Запытайцеся ў знаёмых або выпадковых людзей, што яны разумеюць пад назвай «калдуны». Калі атрымаеце адказ, што гэта смажаныя дранікі, авальныя бульбяныя аладкі, фаршыраваныя мясам — значыць, гэтыя людзі з *літвінскай* кухняй незнаёмыя. Бо насамрэч калдуны — гэта выраб з цеста, накшталт равіолі, пельменяў або варэнікаў. А ўсе больш познія бульбяныя стравы з такой сама назвай —

другасныя і пазбаўленыя ўсёй той гісторыі і міфалогіі, якую даносяць да нас кніжныя тэксты XIX ст. Сапраўдныя калдуны шчыльна звязаныя з пісьмовай гісторыяй, з літаратурай, з асобнымі сем’ямі — як, напрыклад, калдуны Тышкевічаў або калдуны Мельхіёра Ваньковіча.

Але ну што ж, жыццё цячэ як рака, і абцякае ляжачыя камяні. *Літвінская* кухня, адхіленая беларускімі і літоўскімі этнографамі, і іншымі аўтарытэтнымі менэджэрамі ад сялянскай культуры, прабіваецца з-пад зямлі быццам крыніца, і тонкім раўчуком цячэ паміж 2-х велічэзных Этнаграфічных Валуноў: беларускага і літоўскага. Насамрэч, даступнасць і кошт кампанентаў літвінскай кухні для сучаснага спажыўца — рэзка кантрастуюць з негатыўным успрыманнем «панскіх выбрыкаў» прыгоннымі сялянамі XIX ст. Сёння іх нашчадкі больш ахвотна засвойваюць італьянскую або японскую кухню, а *літвінскай* асцерагаюцца, паколькі, як лічыцца, яна класава-сімвалічна варожая і да таго ж (быццам бы) складаная і дарагая. Сёння тое, што ў часы росквіту *літвінскай* кухні было дарагім і недаступным, часта выкідаецца сярэднестатыстычным спажыўцом як смецце — як лімонныя і апельсінавыя скуркі, якія ў шляхецкай гаспадарцы старанна збіраліся ды ішлі або на выпечку або на алкагольныя настойкі. Калі ўдасца ачысціць вобраз *літвінскай* кухні ад стэрэатыпаў марнатраўства, абжорства і п'янства і засяродзіцца на ашчаднасці, лакальнасці, свойскасці, злучаных з вернасцю кніжнай і сямейнай традыцыі — тады гэтая кухня выжыве і ў XXI ст. знойдзе сваё месца, сваю эканамічную і псіхалагічную нішу паміж пераважна-сялянскімі беларускай і літоўскай. Варыянт, пры якім гэтая кухня зробіцца арганічнай часткай беларускай, таксама тэарэтычна магчымы; але для гэтага істотная частка адукаваных беларусаў павінна засвоіць базавыя веды пра тое, што азначаюць словы «калдуны» або «крупнік» у кніжнай

культуры XIX-XX ст. Магчыма такое ўявіць?

Трэба вызначацца, што рабіць з гэтай закінутай спадчынай, з кухняй *літвінаў* XVIII — першай паловы XX ст.: уключаць яе асобныя элементы ў агульнанацыянальны беларускі канон, пакідаць нішу для самастойнага існавання або канчаткова выкідаць на сметнік гісторыі? Відаць, спачатку трэба правесці грунтоўную інвентарызацыю.

Нарысы, якія ўвайшлі ў гэтую кнігу, пісаліся адмыслова з тым разлікам, каб растлумачыць сучаснаму чытачу культурны сэнс і гістарычнае значэнне найбольш знакавых страў славутай «Кухаркі Літоўскай», якая не так даўно выйшла ў перакладзе на беларускую і рускую мовы, а таксама эпічнай паэмы Адама Міцкевіча «Пан Тадэвуш». Такіх як славуты літоўскі халаднік, бігас або суп «нічога пасля яго». Чаго ў гэтай кнізе няма — гэта нарысаў па гісторыі і культуры спажывання нашых алкагольных (і не толькі) традыцыйных напояў. Гэта зроблена наўмысна: такіх нарысаў за апошнія 2-3 гады напісана аўтарам нямала, і яны працягваюць пісацца. У выніку з’явіўся праект асобнага выдання, прысвечанага гэтай тэме. Калі здароўе, творчая ўдача і Той, Хто ўсім гэтым кіруе, дазволяць аўтару здзейсніць задуманае, дык праз нейкі час чытач будзе мець магчымасць пазнаёміцца яшчэ і з такой кнігай, якая лагічна дапоўніць тую, што ён чытае ў дадзены момант.

Кухмістр Верашчака

Вялікі Гасцінец Літоўскі і гарадзенская кухня

Wielki Gościniec Litewski. Так называецца група польскіх энтузіастаў, якая аднаўляе атмасферу няспешных падарожжаў па былым Вялікім Гасцінцу Літоўскім, які некалі злучаў Варшаву з Гроднам і Вільняй. Па тэрыторыі Польшчы ён ішоў праз Станіславаў, Ліў, Венграў, Сакалоў Падляскі (дзе і месціцца штаб-кватэра віртуальнага гасцінца), Драгічын, Цехановец, Браньск, Бельск Падляскі, Беласток, Васількоў, Чарну-Беластоцку, Саколку, Кузніцу… Так калісьці ездзілі са сталіцы Рэчы Паспалітай у сеймавае Гродна і літоўскую сталіцу Вільню.

У Вялікага Гасцінца Літоўскага ёсць і кулінарнае вымярэнне, якое злучае кавярні, рэстараны, лакальных вытворцаў, якія даюць магчымасць пакаштаваць смакі, якія некалі адчувалі падарожныя па Гасцінцы. У самым канцы 2013 г. выдадзены адмыслова кулінарны шляхавод па гасцінцы, які прадстаўляе гэтыя смакі — ад варшаўскіх рэстарацый у стылі XIX стагоддзя да падляшскіх «заездаў», якія прадстаўляюць «літвінскую кухню» і татарскія дэлікатэсы. А таксама славутых людзей, што падарожнічалі Літоўскім Гасцінцам і іх кулінарныя прыхільнасці. Напрыклад, Пілсудскі пэўны час жыў у маёнтку Мілюсін каля Сулеюўка, і побач адкрылася рэстарацыя «Дзядэк», дзе можна даведацца пра гастранамічеыя густы Маршалка. А з вёскі Вялёндкі ў гміне Карытніца паходзіць род славутага аўтара «Кухара Дасканалага», апетага ў «Пане Тадэвушы», Войцэха Вялёндкі. Будзем спадзявацца, што некалі такія шляхі з'явяцца і ў нас. Бо той жа Вялікі Гасцінец Літоўскі варта працягнуць праз Горадню да Вільні.

Менавіта з Горадні трэба было б пачаць адраджаць рэгіянальныя кулінарныя традыцыі. З самага гістарычнага з

нашых гарадоў, з ягонымі каралеўскімі замкамі, традыцыямі сеймаў Рэчы Паспалітай, Тызенгаўзаўскіх рэформаў (са славутымі корчмамі «Галеча» і «Раскоша», у тым ліку), Жыліберам з ягоным батанічным садам і «Флорай Літвы» і безліччу іншых, унікальных для Беларусі гістарычных прэцэдэнтаў. Што мы можам пакаштаваць у Горадні такога, што дапамагала б лепш уявіць сабе слаўнае літвінскае мінулае гораду над Нёмнам? Ды не тое што пакаштаваць, але і прачытаць няма чаго! Што елі ў каралеўскім горадзе над Нёмнам у часы ВКЛ, дакументальна вядома пакуль кепска. А вось дэлікатэсы міжваеннага часу пакінулі больш слядоў у памяці, і аўтары выдадзенай нядаўна «Чырвонай кнігі Гродна» рупліва іх сабралі.

Урэзка: *Напрыклад, у сучасным Доме Шлюбаў на рагу Віленскай, Ажэшкі і Савецкай да вайны месцілася лепшая на ўвесь горад «Кавярня турка». Уладальнік быў насамрэч ці то азербайджанцам ці то сербам, але ўмела культываваў вобраз турэцкай кававай культуры – адной з найлепшых у свеце. Тут можна было не толькі выпіць смачнай кавы па-турэцку, але і з'есці ватрушку (ці лепей сказаць – кныш?), што прадаваліся ў пякарні насупраць. А зусім побач месцілася македонская «Бузярня» – дзе прадавалі бузу з халвой. Буза – малочны напой, які нагадваў квас, толькі густы. Сюды заходзілі «абмыць» школьны атэстат, новы шынель, або каб абмеркаваць новы фільм, толькі што прагледжаны ў кіно. А ў пякарні Каплана на Дрывяным рынку прадаваліся лепшыя ў горадзе «кайзеркі» – круглые пшеничные булочки, знакомые нам только по супермаркетам Белостока. У пекаряа Любега на сучаснай вул. 17 верасня – смачныя здобныя булкі з макам у выглядзе «напалеонкі», трохкутнай шляпы Банапарта. Гімназісты пасля наведвання кінатэатру «Пан» (цяпер «Чырвоная зорка») ласаваліся пончыкамі ў цукерні Кечкоўскага, якая стаяла насупраць.*

Гарадзенкі больш сталага ўзросту любілі зайсці ў краму Сляшынскага на сучаснай вуліцы Лермантава, каб набыць два-тры

боханы хлеба пад назвай Wiejski («Вясковы»). Гэта быў сапраўдны вясковы хлеб, паколькі пяклі яго ў Грандзічах, а прадавацъ прывозілі ў Горадню.

Ані смаку, ані паху ўсіх гэтых кулінарных шэдэўраў ужо ніколі не вернеш. Тут, на жаль, не дапамогуць ані старыя фатаграфіі, ані дакументы. А вось адрадзіць брэнд, працягнуць традыцыі, для пачатку хоць бы ў назвах кавярняў і крамаў, было б варта. Глядзіш, і булачкі з іх паліц зрабіліся б трохі смачнейшымі!

(Андрэй Вашкевіч)

Ну чаму б не аднавіць для «Вялікага Гасцінцу Літоўскага» хаця б адну з гэтых даўніх пякарняў, цукерняў або кавярняў? Як жа да крыўднага мала рэстаратараў у нас задумваецца пра такія рэчы.

«Гарадзенскі» рулет з качкі, фаршыраванай свінінай ды ялавічнай пячонкай.

Качка (каля 1)
1 ½ лыжкі лімоннага соку
Соль, перац
1 лыжка крышанага маярану (або мацярдушкі)
4-5 зубкоў часнаку
500 г ялавічнай пячонкі
450 г свінога фаршу
120 г сала
3 яйкі

Качку старанна вымыць, разрэзаць, асцярожна вынуць косці, не шкодзячы скуры, выразаць тлушч і частку мяса. Скуру з пазасталым мясам нацерці соллю, перцам, лімонным сокам, загарнуць у фальгу, пакінуць на гадзіну.

Пячонку адварыць да паўгатоўнасці і нарэзаць кубікамі,

яйкі зварыць і пакрышыць. Сала, тлушч і выразанае мяса качкі прапусціць праз мясарубку, дадаць расцёрты з соллю часнок і маяран. Адбіць скуру качкі з мясам, скласці на яе пластамі пячонку, сала з тлушчам і часнаком, свіны фарш, яйкі, пасыпаць соллю і перцам. Згарнуць рулет, загарнуць у поліэтыленавую плёнку, перавязаць матузком і варыць да гатоўнасці. Ахаладзіць пад прэсам. Падаваць парэзаным на скрылькі з гарнірам з садавіны.

Дранікі падгарадзенскія

(рэцэпт Яніны Цеханюк, Бryндзішкі, Гарадзенскі павет)

10 вялікіх бульбін
1 шклянка густой кіслай смятаны
2 яйкі
Соль, перац паводле смаку
Сала або алей для смажання

Бульбу аблупіць, вымыць, пацерці на тарцы. Перакласці таркаваную масу на сіта, выкладзенае марляй, даць сцячы ў падстаўлены посуд. Смятану змяшаць з 2 жаўткамі, дадаць да асушанай таркаванай масы, дадаць ападак, які ўтварыўся ў посудзе з вадкасцю, дадаць шчыпотку перца, добра перамяшаць. Збіць бялкі ў шчыльную пену, дадаць у цеста, пасаліць. Сухую патэльню з тоўстым дном моцна разагрэць на агні, дно пашмараваць кавалкам сала, уліць цеста, каб пакрыла ўсю паверхнасць патэльні, таўшчынёй крыху большай за наліснікі, смажыць з абедзвюх бакоў да залацістага колеру. Гатовыя блінцы складаць на талерку і трымаць у цяпле, пакуль не засмажацца ўсе. Падаваць на паўміску, складзеныя ў вялікую «піраміду», з «памочкай» або проста з кіслай, крыху падсоленай смятанай. Традыцыйна, пры ядзенні не карыстаюцца нажом.

Гарадзенскі селядзец у вінным соусе

5 штук філе селядца
5 штук цыбулі
1 шклянка чырвонага сухога віна
1 лыжка сумесі молатых прыпраў
Асобныя прыправы:
імбір
2 гваздзікі
5 штук чорнага перца
2 штукі духмянага перца
4 штукі ялоўца
2 штукі ліста лаўровага

200 г цукру
1 шклянка воцату

Прыправы патрушчыць, заліць воцатам і віном, дадаць сумесь молатых прыпраў. І гатаваць на малым агню. Дадаць цукар і мяшаць, пакуль ён не распусціцца. Нарэзаць кольцамі цыбулю, дадаць да марынаду і гатаваць на малым агню 5 хв. Дадаць імбір і астудзіць. Селядзец парэзаць на кавалкі і пакласці ў вялікі слоік, заліць марынадам і паставіць на 2 — 3 дні ў лядоўню.

Капуста, квашаная па-гарадзенску

2 кг белай капусты
600 свежых журавінаў
3 «бабкі» (лаўровыя лісткі), пакрышаныя
Па некалькі каліў чорнага перца і «ангельскага зелля» (духмянага перца)
60 г солі
60 г сушаных сліў

Журавіны перабраць, вымыць і адцадзіць. Слівы прамыць, заліць вадой пакаёвай тэмпературы і пакінуць на ноч. Капусту пачысціць і дробна пашаткаваць. Змяшаць з журавінамі, соллю і спецыямі. Скласці ў ці 3-літровыя слоікі, перакладаючы час ад часу слівамі. Прыціснуць чыстым адпараным таўкачыкам і прыкрыць адпаранай талеркай. Пакінуць на 3-4 дні ў цяпле, потым перанесці ў прахалоднае месца. Некалькі дзён здымаць пену і драўляным відэльцам, вытрыманым у кіпені, прыціскаць капусту як мага глыбей да дна начыння.

Калі скончыцца ферментацыя, перакласці капусту ў адпараныя чыстыя слоікі.

Буза

2 літры вады
1 ч. лыжка мукі
250 г «Геркулеса» (аўсяных шматкоў)
100 г цукру
1 лыжка дрожджаў
50 г сметанковага масла

«Геркулес» расцерці ў муку, апарыць кіпенем, дадаць прасушанай мукі і кіпячага алею. Астудзіць да пакаёвай тэмпературы, дадаць дрожджы і цукар, разведзеныя ў літры цёплай вады. Даць усяму падняцца і забрадзіць. Пасля працадзіць праз сіта, заліць яшчэ літр вады і зноў працадзіць. На выхадзе атрымліваецца густы пенны напой, які яшчэ 10 гадзін павінен прастаяць, каб дабрадзіць.



Паштоўка, прысвечаная селядцам па-гарадзенску. 2014 г.



Паштоўка, прысвечаная даваеннай гарадзенскай («македонскай») бузе. 2014 г.